

Votre magasin, vos couleurs

Sortez de la masse et créez-vous une identité visuelle reconnaissable entre toutes grâce aux surfaces, revêtues par poudre en option, de la série TORERO STORE⁺ Colour Edition.



WP BAKERYGROUP

WP Kemper

WP Haton

WP Riehle

WP Werner & Pfleiderer
Bakery Technologies

WP Werner & Pfleiderer
Industrial Bakery Technologies

Werner & Pfleiderer
Lebensmitteltechnik GmbH
von-Raumer-Straße 8-18
91550 Dinkelsbühl

Tél. +49 (0) 98 51-905-0
Fax +49 (0) 98 51-905-8342

info@wp-l.de
www.wp-l.de

TORERO STORE⁺ *Colour Edition*

La perfection assortie
à votre magasin



TORERO STORE⁺

Différents modes de cuisson parfaitement maîtrisés

Offrant également une cuisson à l'étuvée, le four de boulanger TORERO STORE⁺ représente l'alliance parfaite entre une ergonomie exceptionnelle et un design séduisant. Outre le modèle standard en acier inoxydable, nous proposons également en option d'harmoniser le TORERO STORE⁺ au style de votre magasin et ce, dans tous les coloris RAL. Ainsi, grâce au buage saturé et à la déshumidification rapide qu'il garantit, vous bénéficiez de résultats de cuisson optimaux, par exemple pour la gamme de mets que vous proposez pour le déjeuner dans votre magasin. Outre l'intégration de fonctions de cuisson plus astucieuses vous permettant de piloter votre chiffre d'affaires tout en assurant votre activité à l'heure du déjeuner, l'accent est mis sur la sécurité et l'hygiène. En combinaison avec le four à étages électrique MATADOR STORE, toutes les exigences en matière de cuisson en four à chaleur tournante ou en étage sont respectées pour une qualité optimale de vos mets artisanaux.

Commande tactile pour une utilisation simple et intuitive

- Commande tactile
- Surface en verre
- Personnalisation complète de l'interface utilisateur en fonction des besoins
- Panneau lisse et hygiénique, sans bouton-poussoir ni bouton rotatif
- Active Cleaning – Nettoyage automatique à faible consommation d'eau pour une hygiène impeccable et un allègement du travail
- 1000 programmes personnalisés pour des résultats de cuisson optimaux
- Enregistrez vos propres recommandations ou remarques relatives à vos programmes
- 10 derniers – établissement automatique de la liste des 10 derniers processus
- Fonction de recherche permettant de retrouver rapidement le programme souhaité
- Démarrage automatique du programme - démarrage du programme en différé
- EcoLogic – affichage de la consommation d'énergie après chaque processus de cuisson
- Documentation HACCP intégrée – enregistrement de l'ensemble des données, températures et paramètres pertinents
- Enregistrement complet de l'ensemble des données de fonctionnement et de l'équipement
- SDS (Service Diagnose System) – détection automatique des dysfonctionnements et enregistrement des messages d'erreur
- Menu de diagnostic pour l'entretien et affichage de l'état

Des surfaces ennoblies dans la couleur de votre choix

Que ce soit en rouge rubis stylé ou dans les couleurs traditionnelles de votre entreprise, le TORERO STORE⁺ peut être exécuté en option (« Colour Edition »), selon vos souhaits personnels, avec une surface revêtue par poudre dans tous les coloris RAL, outre la version standard en acier inoxydable.



Tailles disponibles

- 5 – 6 plaques, 400 mm x 600 mm
- 10 plaques, 400 mm x 600 mm

Programmation automatique

- Démarrage de nuit automatique
- Cuisson de nuit pour des gains de temps et d'argent
- Buage saturé pour un volume de production optimal
- Évacuation rapide de la buée pour une croûte parfaite et croustillante
- Réchauffage rapide pour une cuisson coup sur coup
- Uniformité absolue
- Résultats optimaux lors de la cuisson de pâtons, de pâtons pré-cuits et de pâtisseries surgelées
- Minuterie – temps de cuisson personnalisé en cas de charges mixtes
- Régénération – régénération tout en douceur en cas de production étalée dans le temps
- Cuisson à basse température pour une perte de poids moindre et un meilleur goût
- Cuisson Delta T – cuisson ultra-douce à basse température pour minimiser la perte de poids des aliments
- Cook & Hold – après la cuisson, maintient automatiquement les plats à la température de service
- Golden Touch – confère à chaque produit une finition dorée et croquante
- Cuisson sous vide, séchage, stérilisation, confit, fumage** – des programmes pour des procédés de cuisson spéciaux et modernes

INTERFACES

- Port USB pour transférer aisément des données à l'aide d'une clé USB
- Ethernet/LAN – permet d'accéder à l'équipement depuis un ordinateur, une tablette ou un smartphone, pour le transfert de données et la commande à distance
- Logiciel pour la gestion des données HACCP et la modification des fichiers du programme

Caractéristiques d'équipement

- Saturation de vapeur immédiate et complète, même à froid
- Porte à triple vitrage – minimise la perte d'énergie et assure un vitrage extérieur frais
- Ventilateur autoréversible pour des résultats de cuisson uniformes
- Capteur de la température à cœur 6 points : 6 points de mesure pour un contrôle sûr de la température au cœur du met à cuire
- Clapet de vapeur – système breveté hautement performant de déshumidification de la chambre de cuisson
- Ventilateur à 7 vitesses – circulation de l'air maîtrisée, même pour les mets sensibles
- Arrêt immédiat du ventilateur dès l'ouverture de la porte, réduit la perte de chaleur et garantit la sécurité du personnel
- Modèle standard en acier inoxydable, revêtement par poudre en option possible dans tous les coloris RAL
- Chambre de cuisson hygiénique passivée 7 fois aux bords arrondis pour une hygiène impeccable
- Grilles à suspendre facilement amovibles
- Accès pour l'entretien depuis l'avant
- Joint de porte inséré – remplacement aisé